



FYLKESMANNEN I  
MØRE OG ROMSDAL

# Lokal mat og reiseliv

– samhandling lokalt reiseliv og nærmatprodusentar

## Matprosjektet

Møre & Romsdal Fylkeskommune  
Innovasjon Norge, Fylkesmannen  
Reiselivet, landbruket og lokalmatnæringa





FYLKESMANNEN I  
MØRE OG ROMSDAL



## *Kvifor lokalmat?*

*Turoperatørane etterspør  
meir norsk lokalmat og  
bygdebaserte opplevingar i  
norsk reiseliv*

*Lokalmat og lokal kultur veg  
opp for det høge prisnivået i  
Noreg.*

*Turistane som kjøper  
lokal mat og kultur  
brukar meir pengar  
og er meir fornøgde  
med ferien i Noreg  
enn andre turistar.*

*(Kjelde: Incoming 2013 og tal  
frå Innovasjon Norge)*





FYLKESMANNEN I  
MØRE OG ROMSDAL

«Ei turistundersøking nyleg gjennomført av Innovasjon Norge, viser at gode matopplevelsar er stadig viktigare i reiselivssammenheng - Opplevingar med fokus på mat med gode og kortreiste råvarer som vert levert ut til restaurantene



“Mat og reiseliv i Møre og Romsdal - grønn og blå sektor”

Møre og Romsdal Fylkeskommune

## Bakgrunn

Norge og Møre og Romsdal blir stadig meir populært som reisemål.

Turistene blir mer reisevante, mer kravstore og etterspør dermed «det lille ekstra».

Turistene vil ta alle sansene i bruk og ønsker å oppleve natur, kultur, tradisjoner, historie, levemåter, det moderne Norge og den gode matopplevelsen.

De vil ta aktivt del i opplevelsene og ikke bare observere.

## «Hvorfor har vi ikke lykkes med dette ?»

Hva skal til for at Møre og Romsdal skal bli kjent som det matfylket også i reiselivssammenheng og ikke bare som råvareleverandør ?

Oppdragsgiver har tro på at Møre og Romsdal her har et stort potensiale som vi ønsker å utvikle gjennom denne satsinga.

## «Prosjektet sitt mål»

Oppdragsgiver ønsker å etablere ei satsing innenfor «Mat og reiseliv i Møre og Romsdal – grønn og blå sektor» og ønsker å gjennomføre følgende :

## «Kartlegging og analyse»

av effekter på gjennomførte mat/reiselivsprosjekt i Møre og Romsdal.

## «Best Practice».

- Hva er gjort, hvilke tiltak er gjennomført, aktører som har vært med i de ulike tiltaka, samarbeidspartnere, kritiske suksessfaktorer.
- Hva har en lykkes med og hva har en ikke lykkes med samt lærdom fra prosjektene. Til det siste, hva kan eventuelt videreføres i ei ny satsing.
- Definere og avgrense i forhold til hva som menes med kortreist mat, lokale råvarer, tradisjonsmat m.m.

## Innspelskonferansar

Planlegge og gjennomføre 3 innspillskonferansar i Møre og Romsdal med aktører fra reiseliv samt blå og grønn sektor.

## Tiltak

Med bakgrunn i innspillskonferansene skal det etableres ei satsing innen mat og reiseliv

- dersom konklusjonene fra konferansene er at aktørene ønsker og ser behovet for ei slik satsing.
- Satsinga må konkretiseres med tiltak, aktører, organisering, finansieringsbehov og tidshorisont, her under utarbeiding av selve prosjektplanen.
- Det er helt essensielt at produkt og løsninger som blir lansert i satsinga er etterspurt i markedet, dvs at det er markedet som er avgjørende for om dette er et godt og fornuftig tiltak eller ikke.



FYLKESMANNEN I  
MØRE OG ROMSDAL

## Mat frå Møre og Romsdal

Fylkesmeny eller  
lokalmat med særskilde tema ?

Atlanterhavsmeny

Valldalsjordbær

Herdalsost

Klippfisk

Ostar frå Møre og Romsdal



Verdsarvniste frå Norddal





FYLKESMANNEN I  
MØRE OG ROMSDAL

## Korleis finn vi lokalmat-produsentane?

- Bondens Marked Møre og Romsdal
- Hanen Møre og Romsdal
- Norsk Gardsost
- Matportalar, td. Lokalmat.no
- Destinasjons-selskapa
- Lokale matprosjekt
  - Den Gode Maten AS
  - Norvestmat SA
  - The Happy End – Norddal
- Møre og Romsdal Bondelag
- Møre og Romsdal Bonde og Småbrukarlag



FYLKESMANNEN I  
MØRE OG ROMSDAL

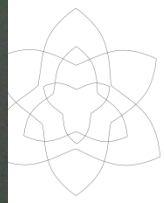
Vi treng samarbeidsarenaer  
for lokalmat og reiseliv!

Matstreif - IGW i Berlin -  
Møtebørsar – Matfestivalar -  
Reiseruter – Matnettverk.....



*Gode Greier på Matstreif*

*Smøla Kommune leiger felles stand  
for mat og reiselivsbedrifter på Matstreif i Oslo*







## **Deltakelse på Internationale Grüne Woche (IGW) 20 -29. januar 2017**

LMD er prosjekteier for det totale IGW prosjektet og lede den sentrale styringsgruppen. Etter avtale med Landbruks- og matdepartementet, har Innovasjon Norge prosjektlederansvaret for Internationale Grüne Woche. Sentralt i Innovasjon Norge er det Anja Fallan Gustavsens som er prosjektleder, og som har det operative ansvaret.

### **Fakta om IGW**

IGW har over mange år utviklet seg til å bli en viktig dialog- og nettverksarena for utvikling av næringene lokalmat og grønt reiseliv her hjemme.

Det fremste målet med deltagelse på IGW er å bygge nettverk, samle regionen, bli inspirert, lage konkrete produkter og hente nye idéer for å bli bedre i Norge samt generell omdømmebygging av Norge og regionene.

### **Regiondagen onsdag 26. januar 2017**

I tillegg til å presentere over 70 bedrifter fordelt på 3 regioner i Berlin, inviteres lokale og sentrale politikere og andre offentlige aktører som arbeider innenfor næringene. Etter modell fra de siste årene, inviterer vi også til regional dag torsdag 26. januar. Målet er at arbeidet som gjøres i Berlin skal danne grunnlag for videre samarbeid og dialog hjemme. IGW er en viktig arena for å diskutere næringsutvikling, politikk og regionens ambisjoner og mål med matsatsingen.



## Organisering

For Utviklingsprogrammet for landbruks- og reindriftsbasert vekst og verdiskaping er det viktig at innsatsen som legges ned i en regiondeltakelse på IGW vil bygge varige verdier i regionen både hva gjelder nettverk/samarbeid, innovasjon og produktmangfold.

## 3 års-perspektiv

En region vil normalt ha stor nytte av å delta 2-3 år på rad; det første året er til dels preget av prøving, feiling og nettverksbygging, år to og tre blir mer effektivt hvor man kan justere inn aktivitetene, videreutvikle regionsamarbeid og samspill mellom mat- og reiselivsnæringene.

## Regional styringsgruppe

Regional styringsgruppe og prosjektleder vil være ansvarlig for utvelgelse av deltakere, disponering av regionens profil og plass på standen, bemanning og drift av standen og budsjett. De tre regionene samarbeider, og er i nær dialog med sin styringsgruppe og koordinert med sentral prosjektledelse i Innovasjon Norge.

Gunnar Nagel Dahl, Hordaland, leiar for styringsgruppa, ansvar for matlogistikk.

Marit Hjortung, Sogn og Fjordane, ansvar for reiselivsprofil og ekstern kommunikasjon.

Kirsti Indreeide, Møre og Romsdal, ansvar for søknad, budsjett og rekneskap.







## Utstillarar - Bemanning av stand:

6 bedrifter med til saman desse eigenskapane:

- Aktuelle og innovative produkt og produsentar
- Gode samarbeidspersonar og selgarar
- 2 kokkar som er tilknytta bedriftene
- Vi prøver å finne bedrifter som ikkje har delteke før, men som vi kjenner litt til
- Gruppesamansetjinga er viktig: Team/geografi/mediatilknytning/samarbeidsprosjekt
- Det må vere «heil ved»
- Bør kunne litt tysk.
- Nytt produkt eller nysatsing.

I tillegg skal vi ta med produkt som er «Merkevare» frå Møre og Romsdal som Kraftkar frå Tingvollst og Havsnø frå North Sea Salt Works.

### Produsentar:

Åse Torvik, Mosbøen Gård

Petter Aune, Drågen Smokehouse

Lisa Mari Breivik og Ottar André Anderson, Gode Greier

Anne Katrine Jensen, Hansgarden i samarbeid med Nortura

### Reiselivs/serveringsbedrifter:

Turid Smoor, Søstrene Fryd – Økologisk restaurant med lokalmat

Er også i gang med prosjektet– Frå torv til torg –

Stian Rødsand, Mætt & God Eteri og Landhandleri

Driv også Smia Fiskerestaurant (Tidlegare Håholmen)











# FYLKESMANNEN I MØRE OG ROMSDAL

**1**



Lysefjorden Sjokoladefabrik | Enev, 4110 Åre Espelid  
Tel. +47 91 57 00 90 | [www.lysefjorden-sjokoladefabrik.no](http://www.lysefjorden-sjokoladefabrik.no)

Milch von eigenen Kühen in der Schokoladefüllung

**7**



Eikhaugen Gjestegård | Vikre, 541 Iaa  
Tel. +47 97 00 94 03 | [www.eikhaugen.no](http://www.eikhaugen.no)

Hofrestaurant, Ferienhäuser, Hofläden, Bootverleih, Aktivitäten.

**Grüne Woche 2014 | Halle 8.2/114**

Lesen Sie im Internet mehr über Norwegische Landschaftsrouten unter [www.nasjonale turistveger.no](http://www.nasjonale turistveger.no) und mehr über Fjord Norwegen unter [www.fjordnorway.com](http://www.fjordnorway.com)

**2**



Hanasand Gard og Kjøkken | 4130 Ilevang  
Tel. +47 92 04 86 12 | [www.hanasandgard.no](http://www.hanasandgard.no)

Hofläden, Hofkäse, Essen mit Geschmack, Produkte aus eigener Herstellung.

**8**



Ostegården | Kolbecks 51, 538 Iaa  
Tel. +47 90 75 70 54 | [www.ostegarden.no](http://www.ostegarden.no)

Käseart, eigene Käse, ursprüngliche Rezepte, vielfältiger Geschmack, gut gelagert, handgemacht.

**13**



Gloppen Hotell AS | Sandvold 16, 6823 Sandvold  
Tel. +47 57 86 53 33 | [www.gloppenhottel.no](http://www.gloppenhottel.no)

Historisches Hotel, Restaurant mit regionaler Küche, Lachs angeln.

**3**



Mo Laks Gard | 438 Iand  
Tel. +47 97 04 28 25 | [www.molaks.no](http://www.molaks.no)

Übernachtung, Aktivitäten, Handwerksbrauerei, Lachs angeln, Lachsaffar, Flussexpedition.

**9**



Nortura Evanger | Hovnes 28, 519 Evanger  
Tel. +47 03070 | [www.althus.no](http://www.althus.no)

Traditionelle gepökelte und getrocknete Produkte von Hand gefertigt. Über dem offenen Feuer getrocknet.

**14**



Klippeskakademiet | Klippeskampen, 403 Nord  
Tel. +47 70 15 50 00 | [www.klippeskakademiet.no](http://www.klippeskakademiet.no)

Mare und Romsdals besonderen Spezialitäten von Land und Meer.

**4**



Nesheimstunet | 5128 Iand  
Tel. +47 92 46 12 23 | [www.nesheimstunet.no](http://www.nesheimstunet.no)

Ferienhaus, Bootverleih, Angeln, Jagen, Gesellschaftsräume.

**10**



Ambler Gard | Øvre Iand 14, 614 Ievanger  
Tel. +47 41 24 53 51 | [www.amblergard.no](http://www.amblergard.no)

Ferienhaus mit Fjordansicht auf einem abwärtsgerichteten Hof. Biologischer Apfelsaft.

**15**



62 NORD AS | Skjerve, 6823 Ålesund  
Tel. +47 70 11 44 30 | [www.62.no](http://www.62.no)

3 kleine einzigartige Hotels in und um Ålesund.

**5**



Skakke Foredling | Samstra, Iand 598 Iaa  
Tel. +47 90 93 22 95 | [facebook.com/Skakkeforedling](http://facebook.com/Skakkeforedling)

Minischlachtereie für Elch und Hirsch. Herstellung von cognacmariniertem Lachs.

**11**



Åmot Operagard | Øst Iand  
Tel. +47 97 16 07 04 | [www.operagarden.no](http://www.operagarden.no)

Restaurant mit regionaler Küche, Übernachtung und Musik.

**16**



Classic Norway | Østveg 24, 4613 Iand  
Tel. +47 71 20 50 00 | [www.classicnorway.no](http://www.classicnorway.no)

Hotel mit Geschichte, Kultur und Natur. Hier sammelt man gute Ferienerlebnisse!

**6**



Haaheim Gard | 548 Iand  
Tel. +47 90 03 07 94 | [www.haaheimgard.no](http://www.haaheimgard.no)

Hof mit Geschichte, Aktivitäten, Übernachtung, kulinarische Erlebnisse

**12**



Svanøy Røyken | 690 Iand  
Tel. +47 57 74 71 02 | [www.svanoylaks.no](http://www.svanoylaks.no)

Lachs – nach alter Tradition kalt geschnitten. Mit dem Aroma von Wacholder und Kräutern

**17**



Tingvollst | 6871 Iand  
Tel. +47 90 66 41 40 | [www.tingvollst.no](http://www.tingvollst.no)

Familiengeführte Hofkäserei, Hofläden, WFM-Gold für den Blauschimmelkäse «Kraftkäs».

## Der Geschmack Fjord Norwegens



Der Weg ist das Ziel  
In Fjord Norwegen laden 10 sorgfältig ausgewählte  
Landschaftsrouten dazu ein,  
die wunderschöne Fjordregion zu entdecken.

Fjord Norge  
sitt «matkart»  
på IGW 2014







FYLKESMANNEN I  
MØRE OG ROMSDAL



Ost med utsikt  
Ureist mat  
Derinngarden på  
Eide



FYLKESMANNEN I  
MØRE OG ROMSDAL

## Korleis tilby meir lokalmat?

- Mobilisere og profesjonalisere
- Skape optimisme og nettverk lokalt
- Samhandlingsarenaer – mat klynger
- Samarbeid
  - mellom produsentar og reiselivsbedrifter
  - mellom rådgjevarar og praktisk virkemiddelapparat
- Auke «lokalmatkompetansen» hos førstelinetenesta
- Bruke Matnavet i Midt-Norge
- Fagleg påfyll og praktiske kurs, td. MRmat, besøksordning
- Få med økologiske produkt i småskala-satsing



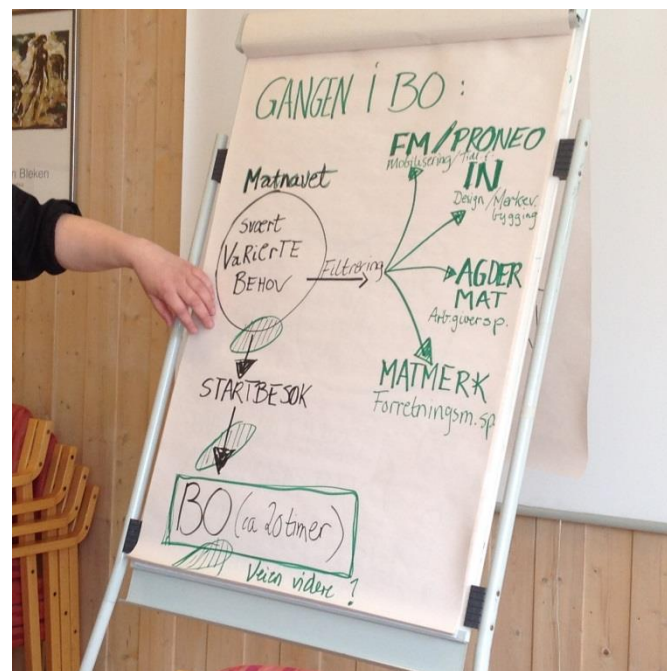


FYLKESMANNEN I  
MØRE OG ROMSDAL



# mære

UTDANNER DE SOM  
UTVIKLER DISTRIKTENE











## FOSNAVÅG FAGDAGER FOR LOKAL MAT



**MRmat**  
14. - 15. februar 2017



**Flagen Mat**



**Lamrerull og mør**  
-Middag eller snacks

Lamrerullen er laga av tynnsider frå lam og er smaksbilsatt vår eineståande krydderblending. Vi produserar og kokemjar og speka mør, den speka varianten heng minst 6 veker til tork før den vert ferdigstempla frå oss.



**Einerøykt laks**  
-tradisjonsmat på bordet

Fisken vert tørrsalta, godt torka/ speka før den vert røykt med flis frå eine og bok. Dette gir ein ekstra fast og tørr fisk kor salt og aroma vert jamt fordelt i helle fisken.



**Fenalår**  
-torka, røykt og salta kjøtt

Mange land produserar spekeskinke, men å speke sauelår er typisk norsk. Kombinasjonen av sauerase, klima og utmarksbeite gir vårt produkt vår spesielle smaksvid. God dyrevelferd og omsorgsfull behandling av råstoff sikrar oss eit førsteklasses resultat.



**Varmrøykt laks**  
-nyfäst varm og kald!

Fiskefiletar av beste kvalitet vert salta og krydra med eigenkomponert krydderblending, før varmrøyking i eigen røykovn kun forbeholdt varmrøyk. Dette gir oss vårt utvalde fiskefilet.



**Den Norske Matfestivalen i Ålesund  
24. – 26. august 2017**





# FYLKESMANNEN I MØRE OG ROMSDAL

<p>Røsten Gård, 6620 Årstadstø +47 91577286 <a href="http://www.rostengard.no">www.rostengard.no</a> GPS: Lat:62.77673 - Lon:8.50847</p>	<p>Dals Gløse, 6630 Trøgstad +47 99473239 <a href="http://www.dalsgløse.no">www.dalsgløse.no</a> GPS: Lat:62.946514 - Lon:8.32997</p>	<p>Trøgstad Pluss, 6630 Trøgstad +47 93222802 <a href="http://www.trogstaplus.no">www.trogstaplus.no</a> GPS: Lat:62.934621 - Lon:8.19627</p>	<p>Trøgstad, 6629 Trøgstad +47 9884140 <a href="http://www.trogstadi.no">www.trogstadi.no</a> GPS: Lat:62.93176 - Lon:8.24739</p>	<p>Viggen Gård, 6330 Averøy +47 41138637 <a href="http://www.viggengard.no">www.viggengard.no</a> GPS: Lat:62.021229 - Lon:7.46262</p>
<p>Barmann Fæstehus, 6330 Averøy +47 71310860 <a href="http://www.barmann.no">www.barmann.no</a> GPS: Lat: 62.011799 - Lon:7.426814</p>	<p>Hells Gårdsbutikk, 6490 Eide +47 41326222 <a href="http://www.hellsbutikk.com">www.hellsbutikk.com</a> GPS: Lat:62.889994 - Lon:7.389127</p>	<p>Dønnegården, 6490 Eide +47 71911730 <a href="http://www.donnegarden.no">www.donnegarden.no</a> GPS: Lat:62.88794 - Lon:7.40966</p>	<p>Evingstjer Skanse, 6400 Pilestun +47 71248795 <a href="http://www.ervingstjer.no">www.ervingstjer.no</a> GPS: Lat:62.801244 - Lon:7.33700</p>	<p>Trøyengen Camping &amp; Gjestegård, 6300 Aukland +47 91370226 <a href="http://www.troyengen.no">www.troyengen.no</a> GPS: Lat:62.49917 - Lon:7.671460</p>
<p>Hågeheimen, 6230 Steinkjer +47 70238940 <a href="http://www.hageheimen.no">www.hageheimen.no</a> GPS: Lat:62.381499 - Lon:6.97962</p>	<p>Svanhaug Utvalgt, 6040 Vanylven +47 97621761 <a href="http://www.svanhaug.no">www.svanhaug.no</a> GPS: Lat:62.339138 - Lon:6.027198</p>	<p>The Farmhouse, 6022 Øystese +47 70811080 <a href="http://www.thefarmhouse.no">www.thefarmhouse.no</a> GPS: Lat: 62.403891 - Lon:5.830673</p>		
<p>Ivar Asen, 6160 Hordafjellet +47 70247130 <a href="http://www.asenhotell.no">www.asenhotell.no</a> GPS: Lat:62.179200 - Lon:6.060162</p>	<p>Vidals Bakstube, 6100 Volda +47 70031212 <a href="http://www.vidals.no">www.vidals.no</a> GPS: Lat:62.147615 - Lon:6.07679</p>			
<p>Hvallegården, 6199 Åsen +47 92088986 <a href="http://www.hvallegarden.no">www.hvallegarden.no</a> GPS: Lat:62.144261 - Lon:5.437632</p>				

## Fjordstreif

MØRE & ROMSDAL



Skjulte skatter langs veien  
[www.fjordstreif.no](http://www.fjordstreif.no)

Design: www.fjordstreif.no • Foto: Einar Østby • Foto: HANEN



FYLKESMANNEN I  
MØRE OG ROMSDAL

## MRmat - FAGDAGAR FOR LOKALMAT I MØRE OG ROMSDAL

Dette årlege arrangementet har som mål å bidra til å inspirere og utvikle lokalmatbedriftene i fylket.

Programmet byr på aktuelle kurs og foredrag innan foredling av, mjølk, kjøt, frukt og bær, servering av lokal og økologisk mat, baking og ølbrygging.



Kjøtkurs  
med  
hjorteslakt  
MRmat,  
2015





FYLKESMANNEN I  
MØRE OG ROMSDAL

## Inspirasjonsdagen på Borgund vgs. 2014



Arne Brimi,  
Mindor Klauset og  
Lars Helge Hanssen





FYLKESMANNEN I  
MØRE OG ROMSDAL



# Ei suksesshistorie om Matkultur i reiselivet Gloppen Hotell

Olavsrosestad

Hanen

De historiske hotel og spisesteder

Ganefartprisvinnar

Årets mest innovative  
Reiselivsbedrift Sogn og Fjordane

Til topps i Det Norske Måltid

---

**Bodil Fjellstad Eikrem**

Bondelagskokk og kjøkkensjef

Kokebokforfattar



## Matgründerar med suksess:

- Utgangspunkt i garden sine resursar
- Har satsa på noko dei ynskjer å jobbe med
- Fokus på produktkvalitet og design
- Enkel og personleg infomasjonsplattform
- Aktive og positive i lokale nettverk
- Fokus på eigen innsats, ikkje venta på at andre skal ordne opp, men søkt råd
- Brukt mange ulike sals- og marknadsføringskanalar
- Sal til både butikkar og reiselivsbedrifter
- Aktiv – og positiv i media
- Kvalitet i alle ledd



FYLKESMANNEN I  
MØRE OG ROMSDAL

Takk for meg!

